



2014 Maestro

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

En hommage au maître Robert Mondavi

Description:

Le Maestro est un hommage à Robert Mondavi qui, lors de l'inauguration de la cave de To Kalon, s'était spontanément emparé de la baguette du chef d'orchestre pour diriger les musiciens. Le public avait alors compris que Mondavi était un véritable Maestro et qu'il demeurerait à jamais le maître du domaine et la source d'inspiration de tous les collaborateurs.

Note de dégustation:

Rubis-grenat. Le cassis domine le bouquet aux nuances de gelée de mûres, de pralinés et de noix de coco, avec un souffle de menthe et de griotte. Le palais est puissant, complexe et opulent, soutenu par des tannins mûrs et des notes minérales typiques de To-Kalon ; des saveurs de compote de prunes, de réglisse et de bois précieux accompagnent la longue finale charnue. Un vrai chef d'œuvre qui porte bien son nom : Maestro !

Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Mondavi
Notation(s):	Score 19/20, Wine Spectator 88/100
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	73% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 2% Merlot
Référence:	0883714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Maestro

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 19/20, Wine Spectator 88/100
Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc,
2% Petit Verdot, 2% Merlot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 21 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.